



Arroz

Es el cereal más utilizado en alimentación. Casi exclusivo en muchos países y global está muy bien valorado. La diversidad de variedades hace que se puedan elaborar con él platos muy diversos, que van desde el sencillo arroz blanco hasta la emblemática paella, pasando por muchos platos de nuestra gastronomía tradicional.

A ello se ha unido la disponibilidad de nuevas preparaciones, procedentes de la vecina Italia o de lejanos países orientales. Puede estar constantemente presente en nuestras cocinas, con la particularidad de que nunca cansa, lo que según las leyendas indias es el único alimento que cumple esta condición.

Las nuevas variedades hacen que dispongamos para cada plato del arroz idóneo, con lo que se puede obtener el máximo partido de las diferentes presentaciones.

Las empresas arroceras están ampliando su producción, con incremento de las bebidas a base de este cereal introduciendo la comercialización de la quinoa, que se está produciendo con buenos resultados sobre todo en Andalucía.

Se producen una 720.000 t de arroz, de las que se exportan unas 250.000, sobre todo a Bélgica, Reino Unido, Alemania y Portugal e importamos algo más de 100.000 t, procedentes sobre todo de Brasil, Tailandia y Pakistán.

Hay tres Denominaciones de Origen (Calasparra, Arroz del Delta del Ebro y Arroz de Valencia)

[Ver expositores del sector](#)

Más información:

salondegourmets.com

Comunicación:

comunicacionsg@gourmets.net

prensa@gourmets.net

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
DE
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

SG coopera con:

